Страви на вогнищі

Bon Appétit



Курячі грудки на грилі

Куряче філе – 2 шт.; цибуля – 1 шт.;
гострий червоний перець – 1/2 шт.;
часник – 2 зубки;
сіль, перець – на смак;
сік половини лимона.



Цибулю і часник очистити і подрібнити. Гострий перець вимити, очистити від насіння і нарізати. Цибулю, гострий перець і часник покласти в чашу блендера, додати чорний перець, сіль і лимонний сік. Все подрібнити в однорідну масу і перекласти в миску.

Куряче філе вимити, обсушити і викласти в миску з приготованим маринадом. Перемішати і поставити в холодильник на 30 хвилин.

Вийняти курку з маринаду і розкласти на грилі. Смажити з двох боків до готовності. Подавати із салатом зі свіжих овочів.





Шашлик з м'ясних кульок

М'ясний фарш – 400 г;
цибуля – 1 шт.;
панірувальні сухарі – 2 ст. ложки;
листкове тісто – 200 г;
яєчний жовток – 1 шт.;
вода – 1 склянка;
паприка, сіль, перець, чебрець – на смак.



Цибулю очистити і нарізати. У фарш додати спеції, дрібно нарізану цибулю, панірувальні сухарі та вимісити. З фаршу сформувати невеликі фрикадельки.

Тісто розкачати в прямокутник і нарізати смужками. На шампура нанизати фрикадельки, чергуючи зі смужкою тіста, а зверху змастити жовтком.

Смажити шашлики на мангалі до готовності.

Курячі гомілки на грилі

Курячі гомілки – 10 шт.;
лимон – 1 шт.;
олія – 60 мл;
соєвий соус – 60 мл;
цибуля – 1 шт.;
сіль, перець – на смак.



Щоб з лимона отримати більше соку, потрібно потримати його 5 хвилин у гарячій воді. Також можна його обкачати на столі, легенько натискаючи пальцями на шкірку.

Цибулю очистити, гарненько промити і дрібно нарізати.

Гомілки ретельно промити й обсушити.

З лимона зняти цедру і вичавити сік.

Для маринаду змішати соєвий соус, цедру і сік лимона, олію, сіль, перець і нарізану цибулю.

Отриманим маринадом залити підготовлені гомілки і відставити на годину, бажано в холодильник.

Після цього гомілки викласти на решітку й обсмажувати до готовності, періодично перевертаючи.

Подавати на стіл з улюбленим соусом або прикрасивши гілочками розмарину.



Плов зі свинини

Свинина – 700 г;
рис – 1,5 склянки; морква – 1 шт.;
цибуля – 1 шт.; часник – 1 головка;
олія – на смак;
приправи, сіль – на смак.



Цибулю очистити і нарізати. Моркву очистити і натерти на тертці. М'якоть свинини нарізати середніми шматочками, викласти в казан й обсмажити в олії. Додати цибулю, моркву й обсмажити до прозорості цибулі. Засипати рис, посолити і додати приправи. Перемішати і залити водою таким чином, щоб вона вкривала рис приблизно на 2–5 см. Варити на слабкому вогні до готовності м'яса. У центр викласти часник і готувати ще 5–10 хвилин. Подавати плов гарячим.





Янтик

Для тіста:
борошно – 2 склянки;
вода – на смак; сіль – дрібка.
Для начинки:
Яловичина – 500 г; ріпчаста цибуля – 3 шт.;
зелена цибуля – пучок;
сіль, спеції – на смак.



М'ясо й очищену цибулю перекрутити на м'ясорубці.

У фарш додати нарізану зелену цибулю, сіль, спеції і перемішати.

У присолене борошно влити воду і замісити тісто. Розділити його на шматочки і кожен розкачати. На кожен кружечок викласти фарш, притиснути краї.

Викласти вироби на гриль і на маленькому вогні підсмажити спочатку один бік, а потім другий.

Свинячі реберця на грилі

Свинячі ребра – 4 кг;
перець чилі (маленький) – 4 шт.;
розмарин – пучок;
паприка (мелена) – на смак;
червоний перець (гострий, мелений) – на смак;
сіль – на смак.



Перець чилі дрібно нарізати.

Ребра промити і розділити на порційні шматки таким чином, щоб на них м'яса було порівну. Скласти в миску, посолити, рясно присипати паприкою і трохи червоним перцем, додати перець чилі та листочки розмарину.

Усе ретельно перемішати, накрити миску кришкою і на ніч прибрати в холодильник.

Замариновані реберця очистити від спецій, викласти на решітку і смажити до готовності.

Якщо хочете, щоб реберця вийшли не дуже гострими, насіння у гострого перцю треба видалити.



Перед смаженням свинину зазвичай маринують з додаванням сухих спецій. При цьому зовсім не обов'язково класти в маринад оцет. Можна використати столове вино або звичайну мінеральну воду.



Фарширований перець

Солодкий перець – 1 кг; рис – 100 г;
фарш з яловичини – 500 г;
цибуля – 300 г; морква – 200 г;
помідори – 3 шт.; олія – 3 ст. ложки;
сіль, перець – на смак.



Половину цибулі почистити і дрібно нарізати. Рис відварити до напівготовності.

У фарш додати цибулю, рис, присмачити сіллю та перцем і перемішати. Перці очистити і наповнити фаршем.

Решту цибулі та моркви очистити. Моркву натерти, цибулю і помідори нарізати. Цибулю і моркву обсмажити в казані в олії. Додати помідори і перемішати. Зверху викласти перці, залити водою і довести до кипіння, присмачити сіллю та перцем.

Готувати на маленькому вогні протягом 30 хвилин.



Шашлик з баранячих реберець

Баранячі реберця – 2 кг;
цибуля – 5 шт.; лимон – 1 шт.;
чорний і червоний мелений перець,
хмелі-сунелі, сіль – на смак.



Цибулю почистити і нарізати кільцями. Баранячі реберця порубати на порційні шматки, перекласти в каструлю, посипати хмелі-сунелі і перцем.

Усе ретельно перемішати, додати цибулю, скропити лимонним соком і поставити в холодильник на 12 годин.

Перед початком приготування баранячі реберця присмачити сіллю.

Смажити на мангалі протягом 15–20 хвилин до утворення рум'яної скоринки.

Шаурма з курячою грудкою

Тонкий лаваш – 8 шт.; куряча грудка – 500 г;
листя салату – 3 шт.;
пекінська капуста – 1/2 шт.;
солодкий перець – 1 шт.;
червона цибуля – 1 шт.;
помідор – 1 шт.; олія – 2 ст. ложки;
приправи, сіль, майонез – на смак.





Для приготування шаурми не потрібно використовувати занадто багато соусу, оскільки через нього лаваш починає розкисати і рватись.

Курячі грудки нарізати на невеликі шматочки, присмачити сіллю та перцем, додати олію.

Змішати м'ясо з приправами і спеціями й обсмажити на решітці гриля до готовності.

Перець і цибулю очистити і нарізати. Капусту нашаткувати, а листя салату порвати руками.

Лаваш змастити майонезом, викласти трохи салату, капусти, перець, цибулю й обсмажене м'ясо. Підігнути лівий і правий край лаваша до середини. Підігнути нижній край, роблячи один оберт, щоб начинка цілком опинилися всередині. Далі загорнути лаваш трубочкою і злегка обсмажити на грилі.



Куліш

Вода – 2 л; пшоно – 2/3 склянки;
сало – 250 г;
картопля – 3 шт.;
цибуля – 2 шт.;
морква – 1 шт.;
солодкий перець – 1 шт.;
лавровий лист, перець, сіль – на смак.



Пшоно перебрати, ретельно промити і залити дуже гарячою водою на 10 хвилин. Потім воду злити.

Картоплю, цибулю, моркву і перець почистити і нарізати. Сало нарізати дрібними кубиками, викласти в казан й обсмажити з цибулею, морквою і перцем в олії.

Додати пшоно, залити водою і нагріти до кипіння. Потім додати картоплю, лавровий лист, присмачити сіллю та перцем і варити близько 20 хвилин.





Кускус із м'ясом

Куряче філе – 200 г;
морква – 2 шт.;
цибуля – 1 шт.;
кускус – 1,5 склянки;
вода – 3,3 склянки;
сіль, перець – на смак;
олія – 50 мл.



М'ясо нарізати на дрібні шматки і промити. У казані розігріти олію й обсмажити в ній м'ясо. Цибулю і моркву очистити і нарізати. До м'яса додати цибулю, моркву і протушкувати на середньому вогні, присмачити сіллю та перцем. Потім засипати кускус в казан із м'ясом та овочами, влити воду таким чином, щоб вона вкрила вміст приблизно на 2 см вище, і перемішати. Варити під кришкою на повільному вогні до готовності.

Курячий шашлик

Куряче філе – 1 кг;
цибуля – 350 г;
солодкий червоний перець – 2 шт.;
кефір – 500 мл;
часник – 5 зубків;
перець – на смак;
сіль – на смак.





Для того щоб шашлик не став сухим, на самому початку приготування шампури потрібно опустити трохи нижче над вогнем і постійно перевертати, щоб по всій поверхні утворилася золотава скоринка.

Куряче філе помити, обсушити і нарізати.

Часник очистити, промити і подрібнити.

Солодкий перець очистити і нарізати.

Цибулю почистити, промити, нарізати і змішати з м'ясом. Додати часник, присмачити сіллю та перцем. Влити кефір, перемішати і накрити кришкою.

Поставити в холодильник на 6 годин для маринування.

М'ясо, цибулю і перець нанизати на шампури і смажити над тліючим вугіллям, постійно перевертаючи, до готовності.

Подати гарячими з будь-яким соусом або зі свіжими овочами.



ШАШЛИК ІЗ КУКУРУДЗИ

Кукурудза – 2 качана;
солодкий червоний перець – 2 шт.;
червона цибуля – 2 шт.;
помідори – 4 шт.;
чебрець – 3 гілки;
олія – 4 ст. ложки.



Помідори вимити і нарізати. Цибулю очистити і нарізати кільцями. Солодкий перець очистити і нарізати. Кукурудзу очистити і нарізати шматочками завтовшки 1 см.

Перекласти овочі в миску, полити олією і посипати чебрецем. Трохи посолити й акуратно перемішати.

Нанизати на шампури упереміж помідори, шматочки кукурудзи, цибулю і перець.

Смажити на мангалі або на решітці гриля до готовності.





ОВОЧІ ГРИЛЬ У ПРЯНОМУ МАРИНАДІ

Баклажан – 1 шт.; цукіні – 1 шт.;
червоний і жовтий перець – 1 шт.;
оливкова олія – 0,5 склянки;
яблучний оцет – 0,25 склянки;
бальзамічний оцет – 50 мл;
соєвий соус – 2 ст. ложки;
часник – 5 зубків;
мелена паприка – 1 ч. ложка;
перець – на смак.



Овочі нарізати шматочками. Часник очистити і подрібнити. Змішати олію, оцет, часник, паприку, перець і соєвий соус.

Овочі залити маринадом, ретельно перемішати і поставити в холодильник на 5 годин.

Смажити на грилі до готовності.

БОРЩ

Свинина на кістці – 500 г;
буряк – 100 г;
капуста – 200 г;
картопля – 150 г;
томатна паста – 100 г;
морква – 50 г;
часник – 10 г;
сіль, перець – на смак.



Щоб отримати наваристий бульйон, потрібно м'ясо викладати в холодну воду, тоді поживні речовини з м'яса перейдуть у бульйон.



М'ясо нарізати невеликими шматочками, викласти в казан, залити водою і довести до кипіння. Посолити і варити на маленькому вогні, попередньо знявши піну.

Буряк і моркву очистити і натерти. Цибулю очистити, нарізати і ледь обсмажити, додати буряк, моркву, томатну пасту, долити бульйон і протушкувати.

Картоплю очистити і нарізати кубиками, капусту нашаткувати. В бульйон викласти картоплю, проварити 10 хвилин, додати капусту і проварити 10 хвилин.

Потім у казан викласти засмажку, присмачити сіллю та перцем, додати лавровий лист і варити до готовності. Наприкінці можна додати подрібнений часник.



Халумі з овочами

Сир халумі – 225 г; цукіні – 2 шт.;
опеньки (маленькі) – 200 г;
оливкова олія – 3 ст. ложки;
помідори черрі – 200 г;
сухий орегано, мед, дижонская гірчиця –
по 1 ч. ложці;
яблучний оцет – 1 ст. ложка;
розмарин, петрушка – на смак.



Для соусу змішати 2 ст. ложки оливкової олії, орегано, мед, гірчицю і збити міксером.

Сир нарізати на шматочки. Цукіні нарізати на пластини. Цукіні, гриби і сир змастити оливковою олією й обсмажити на грилі.

Розкласти на великій тарілці цукіні, гриби, помідори, а на них – сир. Полити соусом, попередньо ще 30 секунд збитим у міксері, посипати нарізаною зеленню.





Рататуй

Баклажан – 1 шт.; цукіні – 2 шт.;
цибуля – 1 шт.; солодкий перець – 2 шт.;
помідори – 3 шт.; часник – 2 зубки;
олія – на смак;
петрушка, сіль, перець – на смак.



Цибулю, часник і перець очистити. Баклажани, цибулю, помідори, перець, часник і цукіні нарізати великими шматочками.

Розігріти олію в казані й обсмажити цибулю з часником протягом 1 хвилини. Додати помідори, перець й обсмажувати, часто помішуючи. Додати баклажани і цукіні.

Накрити кришкою і тушкувати, часто помішуючи, близько 10 хвилин. Присмачити сіллю та перцем.

При подачі посипати подрібненою петрушкою.

Відбивні з ягняти

Ягня (корейка) – 8 реберець;
часник – 1 зубчик;
чебрець (свіжий) – 1 гілочка;
оливкова олія – 3 ст. ложки;
сіль, перець – на смак.





Готове м'ясо потрібно викласти в тарілку і вкрити фольгою на 10 хвилин до подачі на стіл. Це необхідно, щоб температура всередині м'яса вирівнялася, і м'ясний сік рівномірно розподілився.

Часник очистити і подрібнити. У чебрецю зняти листочки зі стебел.

Часник і чебрець змішати з оливковою олією і трохи поперчити.

Обробити корейку на 8 відбивних, не прорізаючи м'ясо до кінця. Кісточку на кожній з них зачистити.

Злегка відбити м'ясо, викласти в контейнер, посолити, залити маринадом і залишити приблизно на 1 годину.

Очистити відбивні від маринаду, викласти на добре розігріту решітку гриля і смажити до готовності 10–15 хвилин.



Риба в гірчичному соусі

Філе тріски – 500 г;
кедрові горішки – 60 г;
гірчиця – 2 ч. ложки;
карі – 1 ч. ложка; майонез – 4 ст. ложки;
зелень петрушки – 1 пучок;
хрін, цукор, сіль – на смак.



Філе тріски нарізати на невеликі шматочки. петрушку промити і дрібно нарізати.

Гірчицю, майонез і хрін перемішати.

Горішки обсмажити, додати петрушку і готувати 2 хвилини на слабкому вогні.

Приготовану суміш викласти на шматочки риби, додати цукор і сіль, залити гірчичним соусом і дати настоятися 15 хвилин.

Смажити на грилі з двох боків до готовності.





Філе індички на грилі

Індичі грудки – 2 шт.;
кунжутна олія – 1 ч. ложка;
соєвий соус – 1 ст. ложка;
мед – 1 ст. ложка;
оливкова олія – 2 ч. ложки;
часник – 1 зубок.



Змішати кунжутну й оливкову олію, соєвий соус і мед. Дрібно посікти часник і додати до маринаду.

Трохи відбити філе, викласти його в маринад, добре перемішати і залишити на 1 годину. Потім обсушити від маринаду й обсмажити на гарячому грилі близько 4 хвилин з кожного боку.

Викласти філе на тарілку, накрити фольгою на 7–10 хвилин.

Свиняча корейка на грилі

Свиняча корейка на кісточці – 4 шт.;
цибуля – 2 шт.;
сік лимона – 2 ст. ложки;
духмяний перець – на смак;
олія – 2 ст. ложки;
сіль, перець – на смак.



Корейка для гриля має бути свіжою, трохи охолодженою і не дуже жирною. Перед початком маринування необхідно вимочити м'ясо в прохолодній воді протягом 2 годин.



Корейку вимити і відбити. Підготовлене м'ясо добре натерти сіллю і перцем.

Цибулю очистити і нарізати кільцями. Змішати м'ясо, цибулю, духмяний перець, полити соком лимона та олією і прибрати в холодильник на ніч.

Замариноване м'ясо вийняти, прибрати цибулю і дати маринаду трохи стекти.

На решітку гриля викласти корейку й обсмажувати з одного боку до рум'яної скоринки, потім перевернути й обсмажити з другого боку до готовності.



ГАМБУРГЕР НА ГРИЛІ

Булочки для гамбургера – 4 шт.;
м'ясний фарш – 150 г;
ріпчаста червона цибуля – 2 шт.;
солоні огірки – 4 шт.; помідор – 1 шт.;
листя салату – 4 шт.;
перець, сіль, панірувальні сухарі – на смак.



Одну цибулину натерти. Фарш змішати з цибулею, сухарями, сіллю, перцем і сформувати котлети. Потім викласти їх на решітку гриля й обсмажити. Хліб підігріти на грилі. Тонко нарізати солоні огірки і помідори. Другу цибулину очистити, нарізати кільцями й обсмажити на грилі.

На одну частину хліба викласти лист салату, зверху шматочок помідора, котлету і потім скибочки огірка і кільця цибулі. Закрити другою частиною булки.





КРИЛЬЦЯ В ГОСТРОМУ МАРИНАДІ

Курячі крильця – 2 кг;
майонез – 200 г;
цибуля – 2 шт.;
часник – 3 зубки;
карі – 1 ч. ложка;
сіль, перець – на смак.



Часник і цибулю очистити і подрібнити, додати в майонез разом із карі.

Кожне крильце натерти сіллю, перцем і змастити підготовленим майонезом. Щільно укласти в каструлю і прибрати на ніч у холодильник.

Крильця дістати з маринаду, викласти на решітку гриля і смажити над вугіллям до готовності.

ФАРШИРОВАНА КАРТОПЛЯ

Картопля – 6 шт.;
помідори – 2 шт.;
шинка – 200 г;
сметана – 300 г;
часник – 2 зубки;
сир – 150 г;
сіль, перець – на смак.



Щоб прискорити процес варіння картоплі, потрібно додати у воду чайну ложку маргарину або вершкового масла.



Картоплю добре промити, відварити й трохи охолодити.

Помідори обдати окропом й очистити від шкірки і насіння, нарізати невеликими кубиками. Шинку дрібно нарізати.

Часник пропустити через прес, змішати зі сметаною, помідорами, шинкою, присмачити сіллю та перцем.

Ледь остиглу картоплю надрізати хрестоподібно і ложкою вийняти м'якоть, залишивши стінки в 0,5 см.

М'якоть розім'яти виделкою і перемішати з підготовленою сумішшю.

Начинкою нафаршируватиkартоплю і зверху посипати тертим сиром.

Викласти картоплю на решітку гриля і запікати до готовності.



Шашлик, маринований у кефірі

Свинина – 500 г;
цибуля – 5 шт.;
кефір – 1 л;
сіль, спеції, розмарин – на смак.



М'ясо нарізати шматочками, скласти в емальовану каструлю шарами: шар м'яса, шар нарізаної цибулі, шар розмарину.

Приправити сіллю і спеціями, залити кефіром і знову укласти шари м'яса, цибулі та зелені. Поставити в холодне місце на добу.

Після цього дістати м'ясо з маринаду і нанизати на шампур, чергуючи з ріпчастою цибулею.

Смажити на мангалі, періодично повертаючи, до готовності.





Шашлик із курячих гомілок

Курячі гомілки – 2 кг;
майонез – 150 мл;
цибуля – 5 шт.;
сіль, перець – на смак.



Цибулю очистити і нарізати кільцями. Курячі гомілки добре промити та обсушити.

Потім укласти гомілки в глибоку ємність викласти нарізану цибулю і перемішати. Потім присмачити сіллю та перцем, влити майонез, добре перемішати і залишити маринуватися на 3 години.

Після цього гомілки нанизати на шампури і смажити над розжареним вугіллям, постійно повертаючи і збризкуючи м'ясо, до готовності.

Шашлик із курячих сердечок

Курячі сердечка – 700 г;
картопля (невелика) – 4 шт.;
цибуля – 3 шт.;
лимон – 2 шт.;
перець, сіль – на смак.





Час готування над вугіллям складає зазвичай 15–20 хвилин. За цей час м'ясо повністю пропечеться і водночас залишиться соковитим.

Картоплю помити і почистити.

Курячі сердечка очистити від плівок, добре вимити і покласти в миску. Присмачити сіллю та перцем і перемішати.

Цибулю почистити і нарізати кільцями. Лимони помити і нарізати.

Додати цибулю і лимони до сердечок, усе ретельно перемішати і залишити для маринування на 6 годин.

Після цього нанизати підготовлені сердечка на шампури упереміж з картоплею.

Смажити шашлики на мангалі над вугіллям до готовності й утворення рум'яної скоринки.



САЛАТ ІЗ СИРОМ ФЕТА

Цукіні – 2 шт.;
солодкий перець – 1 шт.;
помідори черрі – 4 шт.; фета – 100 г;
петрушка – 3 гілочки;
італійські трави – дрібка;
оливкова олія – 2 ст. ложки;
лимонний сік – 1 ст. ложка;
часник – 2 зубки; баклажан – 1 шт.



Часник і солодкий перець очистити. Баклажан, цукіні і перець нарізати і запікати на решітці гриля.

Овочі викласти на тарілку. Сир нарізати на кубики, викласти зверху овочів і посипати італійськими травами і нарізаною петрушкою.

Для заправки змішати оливкову олію, лимонний сік, вичавлений часник і полити салат.





ДОМАШНІ КОВБАСКИ

Яловичина – 400 г; свинина – 300 г;
гриби – 100 г; цибуля – 1 шт.;
твердий сир – 50 г; часник – 3 зубки;
натуральна оболонка (кишка) – 6 шт.;
перець, сіль – на смак.



М'ясо нарізати і пропустити через м'ясорубку. Цибулю і часник очистити, гриби промити. Цибулю і гриби дрібно нарізати й обсмажити в олії.

Додати натертий сир, пропущений через прес часник, присмачити сіллю та перцем і ретельно змішати з фаршем, щоб він став однорідним.

Начинити досить щільно оболонку для ковбас підготовленим фаршем.

Ковбаски викласти на решітку гриля і смажити до готовності.

КУРЯЧЕ ФІЛЕ З ПЕРЦЕВИМ СОУСОМ

Куряче філе – 1 кг;
часник – 2 зубки;
гострий червоний перець – 2 шт.;
червоний винний оцет – 1 ст. ложка;
оливкова олія – 3 ст. ложки;
вода – 3 ст. ложки;
сіль, перець – на смак.



Що товщі шматки м'яса, які ви хочете приготувати на вугіллі, тим менше має бути температура гриля (якщо ви користуєтеся простим мангалом, можна просто встановити решітку вище), інакше м'ясо підсмажиться, залишившись всередині напівсирим.



Часник очистити і смажити на грилі до м'якості.

Гострий перець обсмажити на грилі близько 8 хвилин.

Охолоджений перець і часник очистити від шкірки.

У блендері подрібнити часник, перець, оцет, 2 ст. ложки олії і води. Присмачити сіллю та перцем і перемішати. Якщо соус вийде занадто густий, то можна додати ще воду.

Куряче філе з обох боків присмачити сіллю та перцем і змастити олією.

Смажити на грилі до готовності з обох боків. Подавати м'ясо із будь-яким соусом.



Курячий шашлик із цукіні

Куряче філе – 500 г;
цукіні – 2 шт.;
олія, соєвий соус – по 1 ст. ложці;
лимонний сік – 1 ч. ложка;
часник – 1 зубок; мед – 0,5 ч. ложки;
спеції, сіль, перець – на смак.



Куряче філе нарізати, додати решту інгредієнтів, поставити маринуватися протягом 30 хвилин у холодильник.

Цукіні нарізати смужками, посолити і дати постояти протягом 10 хвилин. На шампури нанизати по черзі згорнуті в трубочку цукіні і шматочки курки.

Смажити шашлики на середньому вогні протягом 10 хвилин.





Плов по-узбецьки

Баранина – 1 кг;
рис – 1 кг; морква – 1 кг;
цибуля – 3 шт.; часник – 2 головки;
олія – 150 г;
зіра – 1,5 ч. ложки;
гострий перець – 2 стручки;
сіль – на смак.



М'ясо нарізати. Цибулю і моркву очистити і нарізати. У казані в олії обсмажити м'ясо, посолити. Додати цибулю, моркву і готувати 10 хвилин. Залити 1,2 л води і на 30 хвилин покласти часник і перець. Всипати рис, перемішати. Як тільки рідина вбереться, посипати зірою. Потім зробити поглиблення і вкласти часник і перець. Казан закрити кришкою.

Викласти плов на тарілку гіркою, а зверху – часник і перець.

Стейк з лосося на грилі

Стейки лосося – 800 г;
лимон – 1 шт.;
чебрець – 1 пучок;
оливкова олія – 6 ст. ложок;
сіль – на смак;
перець – на смак.





Щоб видалити специфічний запах риби, необхідно перед приготуванням скропити її лимонним соком або слабким розчином оцту. При цьому риба стане ароматнішою і ніжнішою.

З лимона вичавити сік. У чебрецю обірвати листочки і промити.

У тарілці змішати лимонний сік, оливкову олію, листочки чебрецю, присмачити сіллю та перцем.

Стейки лосося вимити й обсушити, залити маринадом і поставити в холодильник мінімум на 1 годину.

Після цього лосося вийняти й очистити від маринаду.

Смажити стейки на розігрітому грилі по 5 хвилин з обох боків.

За 2 хвилин до кінця обсмажування викласти на стейки кружечки лимона.



Шашлик із цукіні

Курячі грудки – 500 г;
яловичина – 500 г;
цукіні – 450 г;
білий винний оцет – 4 ст. ложки;
оливкова олія – 2 ст. ложки;
мед – 2 ст. ложки;
червона цибуля – 3 шт.;
солодкий перець – 2 шт.;
сіль, перець – на смак.



М'ясо помити і нарізати на невеликі шматочки. Цибулю і болгарський перець очистити.

Нарізати цибулю, цукіні і болгарський перець кільцями. Змішати оцет, олію, мед, присмачити сіллю і перцем.

Нанизати по черзі на шампури м'ясо, цукіні, цибулю і перець. Полити шашлики приготованим маринадом і смажити до готовності м'яса.





Хашлама

Яловичина – 2 кг; картопля – 2 кг;
томатна паста – 200 г;
вершкове масло – 50 г;
болгарський перець – 4 шт.; цибуля – 2 шт.;
перець чилі – 1 шт.; помідори – 2 шт.;
зелень кропу, зелень базиліку, хмелі-сунелі,
червоний і чорний мелений перець,
сіль – на смак.



М'ясо нарізати, додати спеції і перемішати. Залити водою, покласти базилік, кріп і перець чилі. Варити до напівготовності Картоплю, цибулю, перець і помідори нарізати шматочками.

В олії обсмажити томатну пасту, додати овочі та м'ясо. Влити бульйон і варити на слабкому вогні до готовності.

При подачі посипати подрібненою зеленню.

Шашлик зі свинячих реберець

Свинячі реберця – 3 кг;
мед – 3 ст. ложки;
лимонний сік – 2 ст. ложки;
помідори – 2–3 шт.;
олія – 5 ст. ложок;
часник – 3 зубки;
цибуля – 3 шт.;
сіль, перець – на смак.





Якщо м'ясо почало підгорати або підсохло, змастіть або збризкайте шматочки маринадом або сумішшю води і вина. Тоді свинина не пригорить, а набуде додаткового аромату і соковитості.

Свинячі реберця помити і порубати. Присмачити сіллю та перцем.

Цибулю почистити, нарізати і разом з очищеним часником подрібнити в блендері. Помідори дрібно нарізати. Потім мед змішати з лимонним соком, олією, сіллю і спеціями.

У казан викласти свинячі реберця, залити маринадом, перемішати, накрити кришкою і залишити маринуватися протягом 3 годин.

Після цього реберця нанизати на шампура і смажити на мангалі з двох боків. Також час від часу реберця збризкувати маринадом.



Шашлик із картоплі і бекону

Картопля – 1 кг;
цибуля – 750 г; бекон – 250 г;
олія – 2 ст. ложки;
перець, кмин, сіль – на смак.



Картоплю зварити до напівготовності, нарізати товстими кружальцями і натерти сіллю і перцем.

Цибулю почистити, нарізати, посипати кмином. Бекон тонко нарізати і посипати перцем. Залишити цибулю і бекон приблизно на 10 хвилин, щоб вони просочилися спеціями.

Картоплю, цибулю і бекон нанизати на шампури так, щоб по краях були скибочки картоплі. Скропити олією і смажити до утворення рум'яної скоринки.





Шашлик із креветок

Тигрові креветки – 125 г;
часник – 2 зубки;
перець чилі – 1 шт.;
оливкова олія – 2 ст. ложки;
лайм – 1 шт.;
спеції – на смак.



Перець чилі нарізати. Часник подрібнити і змішати з перцем. Додати спеції, оливкову олію і сік лайма. Перемішати, покласти в маринад очищені і промиті креветки і поставити в холодильник на 30 хвилин.

Дерев'яні шампури замочити в холодній воді приблизно на 20 хвилин. Гриль нагріти до максимальної температури.

Підготовлені креветки нанизати на шампури і готувати на грилі, перевертаючи і поливаючи маринадом, до готовності.

Гострий суп із квасолею

Бульйон – 3 л;
квасоля – 200 г;
картопля – 3 шт.; морква – 1 шт.;
томатна паста – 2 ст. ложки;
суха аджика – 1 ч. ложка;
солоні огірки – 2 шт.;
олія – для смаження;
цукор – 2 ч. ложки; сіль – на смак.





Щоб швидше зварити квасолю, потрібно залити її холодною водою і відразу поставити на вогонь. Тільки-но вода закипить, влити в неї трохи холодної води. Повторити так тричі. Через 40 хвилин квасоля буде готова.

Квасолю промити, залити водою і відставити на 6 годин. Потім ще раз промити і варити близько 30 хвилин.

У киплячий бульйон покласти очищену і нарізану кубиками картоплю і варену квасолю. Варити протягом 15 хвилин.

Моркву очистити, нарізати на тонкі кружальця і спасерувати в олії до золотавого кольору. Додати томатну пасту, нарізані огірки, цукор, суху аджику, перемішати і протушкувати.

Заправку викласти в казан, довести до готовності і залишити на деякий час під кришкою, щоб суп настоявся.



Голубці

Свинина – 600 г;
рис – 80 г; часник – 1 зубок;
томатна паста – 2 ст. ложки;
сметана – 150 г; капуста – 1 качан;
перець, сіль – на смак.



Капусту розібрати на листя і проварити у воді. Відварити до напівготовності рис. М'ясо нарізати і пропустити через м'ясорубку.

У фарш додати рис, подрібнений часник, присмачити сіллю та перцем.

На капустяний лист викласти фарш, сформувати голубці і злегка обсмажити.

На дно казана викласти капустяне листя, зверху – голубці. Залити водою і поставити на вогонь. Коли голубці закиплять, додати пасту, сметану і посолити.

Варити на слабкому вогні до готовності.





Смажений сир

Сир камамбер – 125 г;
оливкова олія – на смак;
часник – 2 зубки;
чебрець – 4 стебла;
чіабата – 1 шт.



Часник очистити і нарізати.

У сирі зробити кілька надрізів і нашпигувати часником і чебрецем. Зверху скропити оливковою олією і викласти на гриль.

Обсмажувати на грилі з обох боків, поки сир не розплавиться всередині.

Нарізати чіабату на шматочки, скропити оливковою олією й обсмажити на грилі. Готові тости натерти часником.

Обсмажений сир викласти на тарілку, поруч покласти тости і подавати з улюбленим соусом.

Шашлик зі свинини з помідорами

Свинина – 2 кг;
помідори – 1 кг;
цибуля – 300 г;
розмарин – 5 гілочок;
перець – на смак;
сіль – на смак





Не можна бризкати холодною водою на вугілля і м'ясо. Холодна вода різко охолоджує шматочки шашлику, і вони просмажуються нерівномірно. Щоб цього не сталося, воду для притушування краще нагріти до кипіння.

Помідори помити і нарізати невеликими шматочками.

Цибулю почистити, помити і нарізати півкільцями.

М'ясо помити, обсушити і нарізати порційними шматочками.

Викласти м'ясо і цибулю в глибоку миску і гарненько перемішати. Додати помідори і ще раз перемішати. Покласти листочки розмарину і знову перемішати.

Поставити м'ясо з помідорами і цибулею в холодильник на 6 годин.

Після відведеного часу м'ясо присмачити сіллю та перцем, перемішати.

Вийняти м'ясо з маринаду і нанизати на шампури, чергуючи з нарізаною цибулею і помідорами.

Смажити на мангалі над тліючим вугіллям, періодично перевертаючи, до готовності.



ШУРПА З ЯЛОВИЧИНИ

Яловичина – 700 г; картопля – 700 г;
болгарський перець – 350 г; цибуля – 250 г;
помідори – 300 г; морква – 250 г;
томатна паста – 3 ст. ложки;
часник – 2 зубки; зелень петрушки – на смак;
зіра, коріандр, перець, сіль – на смак.



Цибулю, перець, часник і моркву почистити і нарізати. Помідори нарізати кубиками. Зелень подрібнити. Яловичину нарізати й обсмажити в олії. Додати овочі, томатну пасту, влити воду і протушкувати.

Картоплю почистити, нарізати, викласти в казан, посолити, додати спеції і варити до готовності. Потім додати часник і зелень. Дати настоятися протягом 20 хвилин і подати на стіл.





САЛАТ З ОВОЧІВ ГРИЛЬ

Баклажан – 2 шт.;
цукіні – 3 шт.; печериці – 4 шт.;
оливкова олія – 5 ст. ложок;
часник – 3 зубки; лимон – 1 шт.;
бальзамічний оцет – 2 ст. ложки;
коріандр, сіль, чорний мелений перець,
перець чилі, зелень петрушки – на смак.



Цукіні нарізати на кружечки, баклажани – уздовж. Гриби промити.

Овочі і гриби посолити, скропити оливковою олією й обсмажити на грилі. Почистити часник, нарізати й обсмажити в оливковій олії. Додати чорний перець, перець чилі, сіль, коріандр, спеції, лимонний сік, бальзамічний оцет, довести до кипіння і полити овочі цим маринадом.

Салат перемішати і посипати нарізаною зеленню.

СКУМБРІЯ НА ГРИЛІ

Скумбрія свіжа – 3 шт.;
цибуля – 4 шт.;
оцет (9 %) – 3 ст. ложки;
кунжутна олія – 1 ч. ложка;
сіль, приправа для риби – на смак.





Якщо добре змастити металеву решітку олією перед тим, як укладати на неї рибу, то вона буде набагато менше приставати до металу.

Цибулю очистити, помити і нарізати півкільцями. Влити оцет, кунжутну олію і замаринувати.

Скумбрію вимити і добре почистити, обов'язково видаливши зябра, оскільки вони дають гіркоту.

Натерти рибу приправою, сіллю, нафарширувати цибулею і поставити в холодильник на 30 хвилин.

Акуратно викласти скумбрію на решітку гриля і смажити, періодично перевертаючи, до готовності.



Юшка з лосося

Стейк лосося – 1 шт.;
картопля – 4 шт.; морква – 1 шт.;
цибуля – 1 шт.;
лавровий лист – 2 шт.;
зелень кропу, перець,
сіль – на смак.



Цибулю, моркву і картоплю почистити і нарізати. Рибу очистити і нарізати.

Картоплю викласти в казан з киплячою водою, присмачити сіллю та перцем і варити протягом 15 хвилин. Потім додати шматочки лосося. Посолити, додати лавровий лист і варити ще 5 хвилин.

Цибулю обсмажити в олії, після чого покласти моркву і смажити до золотавої скоринки. Викласти овочі в казан.

Вийняти з юшки лавровий лист і додати подрібнену зелень.





Баклажани, тушковані з помідорами

Баклажани – 6 шт.;
помідори – 4 шт.;
болгарський перець – 1 шт.;
томатний сік – 1/2 склянки;
часник – 4 зубки; цибуля – 2 шт.;
сіль, перець – на смак.



Баклажани, помідори і цибулю нарізати. Обсмажити баклажани в олії. Потім викласти помідори і цибулю, перемішати, влити томатний сік і тушкувати до готовності, накривши кришкою.

Часник почистити і пропустити через прес.

Казан зняти з вогню, присмачити овочі сіллю та перцем, додати часникову масу, перемішати і викласти на блюдо.

Подвійна юшка

Свіжа риба – 1 кг;
вода – 1,5 л;
цибуля – 2 шт.;
морква – 1 шт.;
картопля – 4 шт.;
лавровий лист – 2 шт.;
чорний перець горошком – на смак;
зелень петрушки або кропу – на смак;
сіль – на смак.





Якщо ви готуєте юшку з рибних голів, обов'язково видаліть зябра, інакше бульйон буде гірким і каламутним.

Варити рибу краще на слабкому вогні приблизно 15–20 хвилин, рахуючи з моменту закипання води.

Рибу почистити, випатрати, видалити зябра і нарізати невеликими шматочками.

Зелень помити і подрібнити. Моркву почистити і натерти. Часник почистити і подрібнити. Цибулю очистити і нарізати півкільцями.

Картоплю почистити, нарізати і покласти в підсолену гарячу воду. Потім до картоплі додати голову, плавці та хвіст риби. Потім додати цибулю, часник, натерту моркву, зелень петрушки або кропу і варити на невеликому вогні протягом 20 хвилин. Потім зняти піну, покласти лавровий лист, поперчити, посолити і кип'ятити 5 хвилин. Додати шматочки риби і варити ще протягом 15 хвилин.

Готову юшку розлити по тарілках і подати на стіл.



Порося, смажене на рожні

Порося – 1 шт.;
олія – 2 л;
пиво – 3 пляшки; сіль – 1 кг;
сіль, спеції для гриля – на смак.



Порося випатрати, вимити й обсушити. Потім натерти сіллю зсередини і зовні і залишити в прохолодному місці на ніч. Черевце скріпити дротом і насадити тушку на рожен.

Розпалити вугілля, порося повільно повертати на рожні. Перші 1,5 години смажити на помірному вогні.

Змішати олію зі спеціями для гриля і змащувати тушку кожні 30 хвилин. Кожні 15 хвилин після змащування поливати тушку пивом. Смажити до готовності.





Шашлик із грибів

Печериці – 600 г;
сало – 150 г;
помідори – 4 шт.;
цибуля – 3 шт.



Гриби добре помити й обдати окропом. Сало нарізати невеликими шматочками. Помідори помити і нарізати кружечками. Цибулю почистити, помити і нарізати кільцями.

По черзі нанизувати на шампури печериці, помідори, кільця цибулі і сало.

Смажити шашлик над розжареним вугіллям протягом 5 хвилин. Потім викласти шашлик на блюдо.

Подавати шашлик з овочами, зеленню і будь-яким соусом.

Купати

Свинина – 1 кг;
яловичина – 800 г;
сало – 200 г;
сіль – на смак;
хмелі-сунелі – 1,5 ст. ложки;
сушений барбарис – 1,5 ст. ложки;
часник – 1 головка;
чорний мелений перець – на смак;
петрушка – 1 пучок;
вода – 120 мл.





Не варто наповнювати начинку занадто щільно, щоб ковбаски при смаженні не тріснули. Для цієї ж мети готові сирі купати опускають на 1–2 хвилини в киплячу воду, обсушують, а потім вже смажать.

М'ясо і сало пропустити на м'ясорубці через велику решітку.

Барбарис і петрушку помити, дрібно нарізати. Часник очистити і пропустити через прес.

У фарш додати барбарис, петрушку, часник, хмелі-сунелі, присмачити сіллю, перцем і, підливаючи крижану воду, добре вимішати.

Наповнити оболонку, формуючи невеликі ковбаски, ретельно зав'язуючи кінці.

Викласти на гриль і смажити до готовності.



Овочевий суп

М'якоть гарбуза – 500 г;
квасоля – 1 склянка;
цибуля – 1 шт.; морква – 1 шт.;
вода – 1 л; часник – 2 зубки;
олія – 6 ст. ложок;
зелень петрушки, сіль, перець – на смак.



Квасолю заздалегідь замочити у воді на добу, злити, потім залити водою і варити до м'якості. Наприкінці посолити.

М'якоть гарбуза нарізати кубиками. Моркву, часник і цибулю очистити і нарізати.

Цибулю, гарбуз і моркву обсмажити в казані на олії. Влити воду, присмачити сіллю та перцем і варити суп до м'якості гарбуза. Додати квасолю і варити 2 хвилини. Зелень порубати і змішати з часником. Суп зняти з вогню, додати зелень з часником і настояти під кришкою.



Шашлик із солодким перцем

Яловичина – 600 г;
солодкий перець – 2 шт.;
олія – 5 ст. ложок;
пиво – 3/4 склянки; лимонний сік – 2 ст. ложки;
сіль, перець, чебрець, орегано – на смак.



В олію висипати чебрець, орегано, сіль, чорний перець, додати лимонний сік. Перемішати, поступово наливаючи пиво.

М'ясо нарізати великими кубиками і залити маринадом, помістити в прохолодне місце на 6 годин.

Солодкий перець нарізати шматочками й обсмажити в олії. М'ясо нанизати на шампури, чергуючи зі шматочками перцю.

Готувати на мангалі, періодично поливаючи маринадом і перевертаючи.

Овочеве рагу з кабачків



Цибуля обсмажиться скоріше, якщо її злегка посипати борошном, і буде хрусткішою, якщо перед смаженням обшпарити її кип'ятком.

Кабачки – 2 кг;
морква – 700 г;
цибуля – 3 шт.;
помідори – 3 шт.;
болгарський перець – 1 шт.;
яйця – 2 шт.;
часник – 2 зубки;
сіль, перець, цукор – на смак.



Кабачки, моркву і цибулю помити, почистити і нарізати кубиками. В казан налити олію й обсмажити цибулю. Після додати моркву і смажити протягом 5 хвилин. Додати кабачки, зменшити вогонь, все посолити, накрити кришкою і тушкувати до готовності.

Тим часом помідори нарізати. Болгарський перець помити, очистити, нарізати кубиками і разом із помідорами додати до кабачків. Усе перемішати і тушкувати ще протягом 10 хвилин.

У готове рагу додати заздалегідь подрібнений часник, сіль, перець, цукор і все добре перемішати. У готове рагу вбити яйця і через 2 хвилини зняти з вогню.



ЛЮЛЯ-КЕБАБ З БАРАНИНИ

Баранина – 500 г;
курдючне сало – 50 г;
цибуля – 250 г; часник – 4 зубчики;
зелень кінзи – 5 гілочок;
коріандр – щіпка;
лимонний сік – 50 мл;
сіль, червоний мелений перець – на смак.



М'ясо нарізати на шматочки, сало подрібнити, перекрутити через м'ясорубку і перемішати.

Цибулю і часник очистити і разом із кінзою подрібнити в блендері, додати коріандр. Вилити суміш у фарш, перемішати і відставити в холодильник.

З фаршу зробити ковбаски, нанизати на шампур, щільно притискаючи, й обсмажити на мангалі, періодично повертаючи, до готовності.





ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ З ЦИБУЛЕЮ

Свинина – 2 кг;
сушені трави – 2 ст. ложки;
цибуля – 4–5 шт.;
перець, сіль – на смак.



М'якоть свинини помити і нарізати шматочками. Цибулю почистити і нарізати кільцями. Посипати цибулю травами і перемішати.

Змішати м'ясо і цибулю, посолити і залишити на кілька годин для маринування.

Після чого нанизати на шампури, чергуючи м'ясо і кільця цибулі, і смажити над розжареним вугіллям, часто перевертаючи, до утворення красивої рум'яної скоринки. Перекласти на блюдо і подати на стіл. Окремо подати свіжі овочі і велику кількість свіжої соковитої зелені.

ШАШЛИК З МІДІЙ

Свіжі або заморожені мідії – 400 г;
лимон – 1 шт.;
сіль – на смак;
перець – на смак.



Якісні заморожені мідії зазвичай мають світло-жовтий колір, без тріщин на поверхні льоду. Наявність подібних дефектів говорить про те, що мідії вже розморожувалися, а отже, втратили свої корисні властивості.

Перед тим як готувати мідії, їх потрібно дуже добре промити в проточній воді.

Розморожені або свіжі мідії скласти в каструлю, присмачити сіллю та перцем і полити соком з лимона. Перемішати і залишити на 15 хвилин. Для приготування мідій найкраще використовувати морську сіль. Головне – пам'ятати про те, що вони вже містять деяку кількість солі.

Після цього мідії нанизати на шампури. Смажити на решітці над розжареним вугіллям до готовності протягом 10 хвилин.



ШАШЛИК ІЗ КРЕВЕТОК І ЦУКІНІ

Королівські креветки очищені – 24 шт.;
цукіні – 1 шт.; лимонний сік – 2 ст. ложки;
вода – 2 ст. ложки; часник – 1 зубок;
оливкова олія – 4 ч. ложки;
зелень базиліку, кінзи, петрушки,
сіль, перець – на смак.



У блендері подрібнити базилік, кінзу, петрушку, лимонний сік, подрібнений часник й оливкове масло. Перекласти в миску, додати креветки, перемішати і залишити на 15 хвилин. Нарізати цукіні на пластини.

На шампури нанизати, чергуючи, цукіні і креветки. Скропити оливковою олією, викласти на гриль і смажити до готовності. Присмачити сіллю та перцем і подавати на стіл.





СУП ІЗ КВАСОЛЕЮ І ГРИБАМИ

Гриби – 400 г; квасоля – 250 г;
морква – 1 шт.; цибуля – 1 шт.;
болгарський перець – 1 шт.; картопля – 3 шт.;
томатна паста – 1 ст. ложка;
лавровий лист – 1 шт.;
сіль, перець – на смак.



Квасолю попередньо замочити. Потім залити водою і варити до м'якості. Наприкінці посолити. Відкинути квасолю на друшляк.

Моркву, перець і цибулю очистити, нарізати й обсмажити в олії разом із томатною пастою.

У казан налити воду, викласти гриби, довести до кипіння. Потім в грибний бульйон додати квасолю, картоплю, обсмажені овочі, присмачити сіллю та перцем, додати лавровий лист і варити до готовності.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ З ЯЛОВИЧИНИ

Яловичий фарш – 1 кг;
курдючне сало – 200 г;
цибуля – 1 шт.;
часник – 5 зубків;
зелень петрушки, кропу, кінзи – на смак;
сіль, перець – на смак.



Кількість сала не має бути меншою чверті від загальної кількості м'яса. Важливо, щоб консистенція була пастоподібною. Тому сало зазвичай нарізають на дуже дрібні шматочки за допомогою гострого ножа.



Цибулю і часник очистити, дрібно нарізати і додати у фарш. Зелень петрушки, кріп, кінзу подрібнити і теж додати в фарш. Сало нарізати дуже дрібно і вмішати в фарш.

Фарш добре відбити, поки він не стане однорідним. Витримати в холодильнику протягом години.

Після цього змащеними олією руками жменю фаршу зробити у вигляді овального коржів. На середину коржа по його довжині покласти шампур, фарш акуратно притиснути до шампура, щоб він щільно пристав до нього, не утворюючи тріщин (повинна вийти «ковбаска» на шампурі). Це робиться для того, щоб люля-кебаб не розпався під час приготування.

Викласти вироби на мангал й обсмажувати, постійно повертаючи, до готовності.



Картопля в беконі на грилі

Картопля – 5 шт.;
бекон – 100 г.



Для цієї страви бажано заздалегідь відібрати картоплю одного розміру, оскільки тоді вона рівномірно приготується на решітці.

Картоплю добре промити, залити водою, відварити й очистити.

Бекон нарізати тонкими пластинами. Кожну картоплину щільно обгорнути тонкою пластиною бекону і запікати на решітці гриля до готовності.

Приготовану картоплю подавати з будь-яким соусом або зеленими овочами.

На смак можна злегка присолити і поперчити.





Шаурма з курячим філе

Тонкий лаваш – 3 шт.;
куряче філе – 1 шт.; червона цибуля – 1 шт.;
листя салату – 100 г; солодкий перець – 250 г;
зелень кропу – 20 г; часник – 4 зубки;
майонез – 150 г; сир – 100 г;
сіль, перець – на смак.



Куряче філе обсмажити на грилі і нарізати. Цибулю і часник очистити і дрібно нарубати.

Перець очистити і нарізати соломкою. Подрібнений часник змішати з майонезом і рубаним кропом. Одержаний соус змішати з курячим філе, солодким перцем і кропом. Додати нарізаний кубиками сир, поперчити на смак і перемішати. Листи лаваша вистелити листям салату. Розподілити рівномірно начинку і згорнути рулетом. Покласти на гриль і злегка обсмажити з двох боків.

Курячі рулети зі спаржею в беконі

Куряче філе – 500 г;
бекон – 150 г; спаржа – 300 г;
твердий сир – 100 г;
гірчиця – 2 ч. ложки;
оливкова олія – 2 ч. ложки;
перепелині яйця – 2 шт.;
сіль, спеції, перець – на смак.





Готовність рулету легко визначити, натискаючи пальцем на серединку кожного шматка. При натисканні ви повинні відчувати, що філе стало щільнішим і пружнішим.

Куряче філе розрізати уздовж і злегка відбити. Спаржу помити й обрізати товсті, жорсткі кінці. Сир натерти. Бекон нарізати тонкими скибочками.

Змішати гірчицю, оливкову олію, перепелині яйця, сіль, перець і будь-які інші спеції на смак. Змастити курку і спаржу маринадом, посолити, посипати спеціями і відставити на 15 хвилин.

Підготовлену спаржу викласти на решітку гриля й обсмажити.

Куряче філе посипати сиром, викласти спаржу і згорнути рулетиком. Загорнути кожен рулетик у бекон.

Викласти рулетики на решітку гриля й обсмажувати до готовності з двох боків.



Крекери з маршмеллоу, шоколадом і полуницею

Шоколадні крекери – 16 шт.;
маршмеллоу – 16 шт.;
шоколад – 240 г;
полуниця – 100 г;
мигдаль – 50 г;
кокосова стружка – 50 г.



Шоколад нарізати на шматочки, полуницю розрізати навпіл, мигдаль порубати.

Викласти крекери на гриль, у центр викласти маршмеллоу.

Після того як вони будуть готові, дістати крекери, укласти поверх кожного скибочку шоколаду. Відставити на 5 хвилин.

Зверху посипати мигдалем і кокосовою стружкою, прикрасити полуницею.





Нектарини з ванільним соусом

Нектарини – 200 г; порічка – 100 г;
цукор – 50 г; лимонний сік – 50 мл.
Для соусу:
яйця – 3 шт.; цукор – 1 склянка;
крохмаль, борошно – по 1 ст. ложці;
молоко – 0,5 л; ванільний цукор – 10 г.



Змішати крохмаль з борошном. Яйця збити з цукром, поступово додаючи борошняну суміш. Потім влити кипляче молоко і, помішуючи, нагріти до і загусання. Додати ванільний цукор й охолодити.

Нектарини розрізати на половинки, посипати цукром і скропити лимонним соком. Запікати 10–15 хвилин на грилі. У кожну половинку покласти соус і прикрасити ягодами порічки.

Ананас на грилі

Ананас – 1 шт.;
кокосове молоко – 400 мл;
цукор – 1–1,5 склянки;
мелена кориця – 1 ч. ложка;
гілочки м'яти – на смак.





Ананас можна приготувати і на шампурах, при цьому нанизувати його слід тільки через серцевину. Тоді він не буде ковзати і спадати під час смаження.

Ананас очистити і нарізати на кружечки завтовшки 2 сантиметри. Видалити серцевину.

Щоб очистити ананас, потрібно гострим ножем зрізати верхівку з листям і денце. Поставити ананас вертикально і зрізати шкірку.

Змішати корицю з цукром. Кружечки ананаса змастити кокосовим молоком і посипати сумішшю кориці з цукром. Викласти кружечки на решітку й обсмажити приблизно по 5 хвилин з кожного боку.

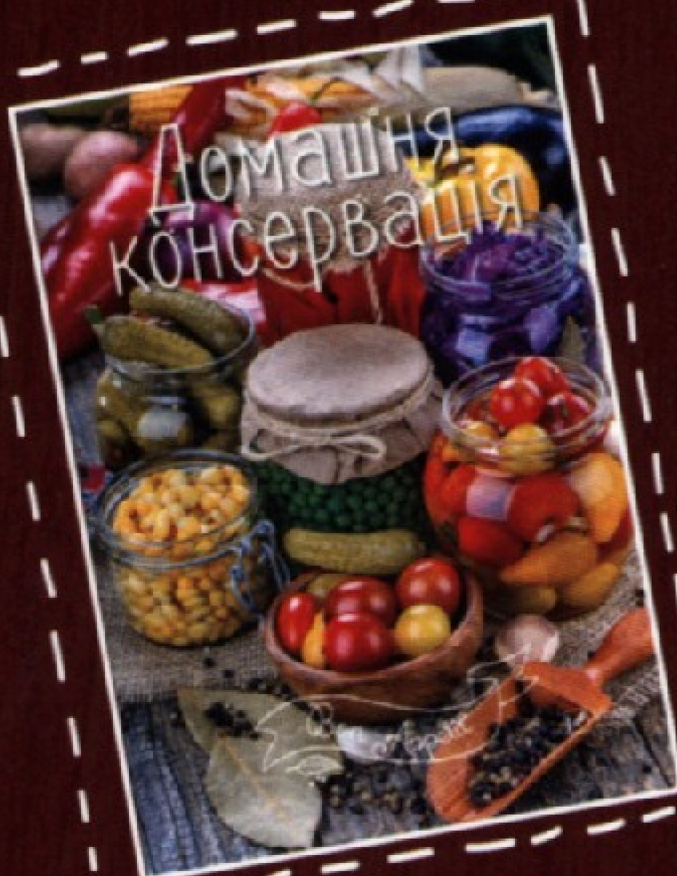
Коли кружечки ананаса почнуть темнішати, перекласти їх на тарілки.

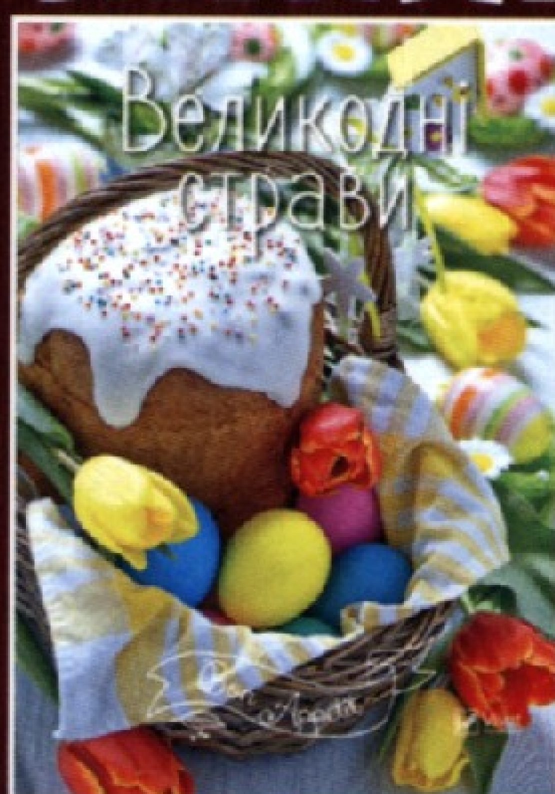
Прикрасити за бажанням.

Цю страву потрібно подавати відразу на стіл гарячою або теплою, оскільки холодний ананас втрачає свій смак і стає не таким апетитним і не соковитим.



Зміст







Бажаєте урізноманітнити своє меню?
Втомилися від постійного пошуку нових рецептів?
Не впадайте у відчай! Вам стануть у нагоді чудово ілюстровані кулінарні книжки «Bon Appétit»! Подані в них рецепти припадуть до смаку не лише новачку, але й досвідченому кулінару.
А приготовлені за ними страви перетворять вашу оселю на справжній рай для гурмана! М'ясо і риба на плиті та вогнищі, салати й закуски до столу і про запас, випічка та десерти — таке різноманіття задовольнить навіть поціновувачів хорошої кухні.
Смачного!

ISBN книжки
ISBN 978-617-690-918-7





ISBN серії
ISBN 978-617-690-523-3



Vivat
видавництво